Garhiofilatum

Autor:
Data de publicació: 08-06-2021

Grans de raïm amb gots de garhiofilatum.

El Garhiofilatum és un vi blanc dolç de qualitat, criat amb més d'una dotzena d'espècies i plantes precioses naturals. És un vi medieval, també anomenat vi ancestral.

Origen

Els registres escrits mostren que la "recepta" d'aquest vi es remunta a l'any 1249. La seva fabricació es va fer a la regió de Montpeller, ja que el port de Lattes rebia espècies d'Orient. La seva fama va ser tal que se li v subministrava a Enric III d'Anglaterra per a la seva taula.1. Hi ha un document relacionat amb un encàrrec d'aquest rei que ens proporciona la primera menció i recepta d'aquest vi. El nom "garhiofilatum" és una paraula en llatí medieval que vol dir clau, l'espècia reina dels vins especiats medievals; no obstant això, el sabor d'aquesta espècia és molt subtil2.

Context

Bevent garhiofilatum.

A partir del segle xii, Montpeller reuneix totes les condicions necessàries per ser una ciutat reconeguda en el maridatge de vins i plantes i espècies rares, incloent-hi el safrà3. Els vins de les regions de Llenguadoc eren en aquella època els més coneguts. Junt amb els de la Borgonya, eren coneguts a tot Europa, i Montpeller era la principal plataforma de distribució d'espècies a França, com a principal port del regne.4. El garhiofilatum és l'expressió d'aquest saber fer que ja s'exporta més enllà de les fronteres.

L'ús d'espècies s'explica per un art refinat de viure. Aquestes espècies provenien del Pròxim Orient, de l'Extrem Orient o d'Àfrica. Les espècies eren molt cares, només les taules més poderoses, reials, principesques o papals es podien gaudir de vins criats amb plantes i espècies d'aquesta qualitat; és per això que el garhiofilatum sempre apareix a les fonts durant cerimònies molt importants. No obstant això, cal destacar que a l'edat mitjana en general els vins especiats com l'hipocras eren extremadament apreciats i consumits; tot ique, les espècies utilitzades eren més comunes i més barates.

A més a més de permetre apreciar sabors subtils, beure un vi d'aquesta qualitat era una manera de destacar socialment. Pel que fa als viticultors, també utilitzaven espècies i plantes com a conservant natural: això els permetia exportar aquests vins en èpoques en què el transport era llarg i car. Aquests vins van competir i van superar els altres

grans vins, tots ells combinats.

Tècnica

Malalt amb Garhiofilatum mentre la dona compra espècies

El Garhiofilatum prové d'una maceració de vi, espècies i plantes rares. Es classifica en la categoria de vins ancestrals. És una reconeguda tècnica vitivinícola que dibuixa les seves cartes de noblesa fa més de set segles, a França. Requereix molta més atenció per produir que un vi clàssic. La maceració de plantes i espècies en el vi dura uns quants mesos abans de l'embotellat2.

Així, hi ha més d'una dotzena d'espècies entre les més preuades. Per exemple, hi ha les espècies més cares del món. L'ús de plantes i espècies es realitza durant algunes fases de l'elaboració del vi. Cada planta té un impacte diferent. Depenent de l'origen, el temps o la quantitat, revelen característiques variables, actuen en simbiosi amb la base del vi, en la dosi correcta. D'aquesta manera, l'ús de les plantes permet, en particular, conservar el vi d'una manera natural.

De la mateixa manera, la base vitivinícola és molt particular perquè prové d'una varietat de raïm anterior al segle xv. És un vi naturalment dolç. Aquest vi es verema a mà perquè és molt delicat. Per tant, no hi ha addició de sucre, colorant ni cap sabor artificial.5

Comerç
Després de cinc anys d'investigació, una parella de Montpeller va trobar la recepta i la tècnica d'aquest vi oblidat des de feia més de set segles. Amb l'experiència d'un dels cellers més antics de la regió de Montpeller, aquesta parella és l'única que té la recepta original de garhiofilatum.2

La seva titularitat (dret de marca), la seva elaboració i la seva comercialització són propietat d'un celler de Villeneuve-lès-Maguelonne,6.

Recepta ràpida
És possible elaborar una beguda el gust de la qual està molt a prop - tot i que es tracte d'una maceració ràpida feta a casa 7. Com tots els vins casolans i aperitius, tothom aposta per la seva variació, de manera que una recepta pot ser la següent:

Escalfar 150 cl de vi blanc amb l'addició de 100 g de mel.
Mentre la barreja s'escalfa, preparar en un estam o muselina 50 g de gingebre, 20 g de canyella, 8 beines de cardamom,1 0 g de clau i 20 g d'arrels de valeriana. Aquestes herbes i espècies han de ser aixafades o triturades en grans gruixuts, evitant la pols, especialment per al gingebre o la canyella, a risc d'obtenir un sabor molt fort i un filtrat ineficaç.
Esquiu, si sorgeix la necessitat, la barreja càlida, i afegir-hi la mescla de les espècies. Deixar macerar durant almenys quatre hores.
Un cop realitzada la maceració i el possible filtrat, en cas necessari, s'embotella la beguda.

Degudament preparada i embotellada, la beguda es pot conservar uns quants anys. Cal anar amb compte, però, la conservació dependrà de la neteja de l'ampolla -el millor és esterilitzar-la amb aigua bullint i deixar-la escórrer sobre una tovallola de te net - l'atenció prestada a la preparació de la beguda - els millors ingredients es mantenen òbviament més temps que els de pitjor qualitat - i sobretot la qualitat del filtratge - el gingebre i la canyella en particular, si estan mal filtrats, continuen desenvolupant les seves aromes i poden fer que la beguda sigui massa forta.

Degustació
El Garhiofilatum és suau. Permet acompanyar aperitius, postres i delícies.3 Lliga particularment bé amb el foie gras.5

Notes i referències

? Revenir plus haut en :un i b El Garhiofilatum [arxiu]
? Revenir plus haut en :un b i c Garhium diu garhiofilatum al lloc sud-de-france.com [arxiu]
? Revenir plus haut en :un i b Un vi amb espècies de l'Edat Mitjana [arxiu]
? Montpeller a l'Edat Mitjana [arxiu]
? Revenir plus haut en :un i b Garhiofilatum un vi de 700 anys d'antiguitat [arxiu]
? Wine-press Info [arxiu]
? http://www.1001cocktails.com/cocktails/5300/recette-cocktail-garhiofilatum-girofle.html [arxiu]

Vegeu també
bibliografia

Carole Lambert, La cuisine occitane à partir d'un réceptaire culinaire languedocien et de sources annexes, online [arxiu]

Enllaços externs

En altres projectes wikimedia:

Garhiofilatum, a Wikimedia Commons

El garhiofilatum del lloc marchesdepays.fr [arxiu]

Articles relacionats

espècia
Vi i gastronomia